

БАШКОРТОСТАН
РЕСПУБЛИКАҢЫ ИШЕМБАЙ
РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ
РАЙОНЫ ИШЕМБАЙ
КАЛАҢЫНЫҢ “КӨЛҢЫЛЫҮ”
33-СЕ БАЛАЛАР БАКСАҢЫ –
БАЛАНЫ ҮСТЕРЕҮ ҮЗӘГЕ
МУНИЦИПАЛЬ
АВТОНОМИЯЛЫ МӘКТӘПКӘСӘ
БЕЛЕМ БИРЕҮ УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ
(БР Ишембай районы МР
Ишембай к.
баланы үстереү үзәге
“Көлһылыу” 33-сө балалар баксаһы
МАМББУ)



МУНИЦИПАЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ
РЕБЕНКА ДЕТСКИЙ САД № 33
«ЗОЛУШКА» ГОРОДА ИШИМБАЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ИШИМБАЙСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН
(МАДОУ ЦРР - детский сад № 33
«Золушка» г. Ишимбая МР
Ишимбайский район РБ)

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

05 август 2021 й.
Ишембай к.

№ 169

05 августа 2021 г.
г. Ишимбай

О создании рабочей группы в МАДОУ по разработке и внедрения системы ХАССП

Для обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, для подтверждения выполнения требований ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП, приказываю:

1. Назначить постоянно действующую группу по безопасности пищевой продукции в МАДОУ ЦРР - детский сад № 33 «Золушка» - группу по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:
 - координатор рабочей группы – заведующий Горяйнова А.Н.
 - члены рабочей группы: повар Гумерова Р.Т., повар Плеханова О.М., ст. воспитатель Бобровникова Е.А., учитель-логопед Сорокина С.Ю., ПК Абих Ю.Н.
2. Определить следующие задачи группы:
 - верификация принципов ХАССП, анализ рисков заражения продукции, выработка совместных решений и внедрение их в практику по безопасности пищевой продукции, контроль выполнения программы безопасности пищевой продукции, разработка документации, обучение персонала.
3. Вменить в обязанности руководителя группы:
 - организация работы группы
 - руководство работами по разработке и внедрению системы ХАССП

- обеспечение выполнения согласованного плана
- руководство работами по разработке и актуализации необходимой документации
- организация контроля выполнения требований системы ХАССП
- другие

4. Вменить в обязанности рабочей группы ХАССП:

- проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции;
- организацию внутренней проверки в соответствии с планом контроля организации питания;
- анализ жалоб и претензий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- доведение до исполнения решения группы

5. При разработке системы ХАССП руководствоваться требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» документами ГОСТ Р 51705.1-2001 и другими нормативными документами.

6. Разработку и внедрение системы ХАССП провести в срок.

7. Анализ и утверждения плана ХАССП проводить не реже одного раза в год, с оформлением протокола.

8. Контроль по исполнению приказа оставляю за собой.

Заведующий



А.Н. Горайнова